Кафедра товароведения и экспертизы товаров

Реферат

по товароведению продтоваров

Тема: **Товароведная характеристика спредов**

Санкт-Петербург

2009 год

Содержание

Введение

1) Пищевая ценность спредов

2) Технология производства спредов

3) Классификация и ассортимент спредов

5) Хранение и транспортировка спредов

Список литературы

## Введение

В соответствии с принятым 01.07.2004 ГОСТом Р 52100-2003 "Спреды и смеси топленые" спреды представляют собой эмульсионный жировой продукт с массовой долей общего жира от 39 до 95 процентов включительно, обладающий пластичной, легко мажущейся консистенцией, вырабатываемой из молочного жира и (или) сливок, и (или) сливочного масла, и натуральных и (или) фракционных и (или) переэтерифицированных и (или) гидрогенизированных растительных масел и (или) их композиций. Допускается добавление пищевкусовых добавок, ароматизаторов и витаминов.

С другой стороны, пока еще непривычный для нас термин "спред" заимствован из английского языка и в дословном переводе означает "то, что намазывается".

У жителей Западной Европы и Северной Америки спреды уже на протяжении многих лет входят в ежедневный рацион как продукт, дополняющий или заменяющий сливочное масло.

У нас принято считать, что спреды пользуются массовым спросом, так как они дешевле сливочного масла, но, на самом деле, это не совсем так.

На российском рынке существуют множество марок сливочных масел, цена на которые сопоставима или даже ниже цены на спреды.

Популярность спредов на Западе обоснована, прежде всего, полезностью продукта, содержанием в нем жирорастворимых витаминов, низким содержанием (или даже отсутствием) животных жиров, источников холестерина.

Кроме того, более мягкая консистенция спреда позволяет использовать его более широко в кулинарии чем масло.

При этом не теряется главное - качественные спреды обладают вкусом сливочного масла.

В сознании российского потребителя понятие "спред" было искажено обманчивым "мягким/легким маслом", за которым часто скрывается обычный низкосортный маргарин.

Теперь, в соответствии с новым ГОСТом, законодательно введены значительно более жесткие критерии для продуктов, называемых спредами.

К сожалению, любое законодательство несовершенно, новый ГОСТ наряду с собственно спредами включает в эту категорию и топленые смеси, что опять ставит покупателя в затруднительное положение.

Так что, как и всегда, остаётся руководствоваться собственным опытом и знаниями. Важно помнить, что качественные продукты вырабатываются только из качественного сырья.

Спред - это продукт, пришедший к нам с Запада. Доверия же заслуживают, прежде всего, те западные марки, производители которых делают спреды по проверенным временем рецептурам.

Они четко соблюдают технологию производства, а качество продукции проходит постоянный контроль.

## 1) Пищевая ценность спредов

Маслом сливочным коровьим можно назвать лишь продукт, изготовленный из натуральных сливок жирностью не ниже 50%. А в спредах используют и сливки, и молоко цельное, и пахту, а также в обязательном порядке растительное масло (это может быть подсолнечное, соевое, арахисовое, пальмовое, кукурузное).

Допускается добавление витаминов, пищевкусовых добавок, ароматизаторов. В то же время спред - и не маргарин.

Отличие в том, что в спредах содержание натурального молочного сырья значительно выше, чем в маргарине.

Так что это новые продукты, имеющие сложный сырьевой состав, молочно-растительные, масложировые компоненты.

Спреды прежде всего рекомендованы для диетического питания и питания в целях профилактики. Ведь этот продукт имеет сбалансированный состав; помимо молочных жиров в него входят и растительные, а они включают в себя полиненасыщенные жирные кислоты (линолевая, линоленовая, арахидовая), которые благоприятно влияют на наш организм.

Мировые тенденции в области питания связаны с созданием функциональных продуктов, способствующих улучшению здоровья при их ежедневном употреблении.

К функциональным компонентам относятся витамины, пищевые волокна, минеральные вещества, микроэлементы, бифидобактерии, антиоксиданты, олигосахариды, полиненасыщенные жиры.

Одним из важнейших направлений разработки функциональных продуктов является использование в питании населения растительных масел и жиров.

Основным сырьем для спредов является: молоко, сливки, жир, масло, пахта сухая, закваска, саломас, олеин и стеарин. Спреды содержат также каротин (провитамин А), витамин А, витамин Е - альфа-токоферол-ацетат, моноглицериды дистиллированные, моноглицериды мягкие, пектин, соли сорбиновой кислоты (натриевая, калиевая и кальциевая).

Также спреды богаты полиненасыщенными жирными кислотами (витамин F), полезными для здоровья за счет содержания высококачественных растительных масел (чего нет в сливочных маслах).

Как показывает зарубежный промышленный опыт, а также результаты научных исследований ВНИИМС, Института питания АМН РФ, практический опыт ряда передовых промышленных предприятий нашей страны, - спред и может быть и есть продукт здорового питания, отвечающий самым современным требованиям науки о гигиене питания, отличается высокими потребительскими свойствами и именно на этом основании составляет достойную и честную конкуренцию сливочному маслу из коровьего молока.

## 2) Технология производства спредов

Существует несколько типов процесса производства спредов, содержащих сливочное масло. Спреды могут быть, как высокожирными, так и низкожирными с содержание молочного жира от 15% до 80%. Традиционно сливочное масло производится периодическим способом или непрерывным способом посредством масло-изготовителя.

Однако существует еще один процесс производства посредством скребкового теплообменника. Большинство спредов это эмульсия "вода - в -масле".

Кристаллическая структура сливочного масла это сложная структура кристаллов.

Кристаллическая сетка сливочного масла изготовленного посредством масло изготовителя отличается от кристаллической структуры масла изготовленного посредством скребкового теплообменника, например, консистатора, комбинатора или перфектора.

Сливочное масло, изготовленное посредством масло-изготовителя, отличается хорошей пластичной текстурой. Похожая и чаще всего, более однородная текстура достигается посредством использования технологии скребкового теплообменника, если используется альтернативный процесс производства.

Существует много информации доказывающей, что продукты, произведенные посредством процесса смешивания и шокового охлаждения, являются более стабильными, по сравнению с продуктами, изготовленными посредством масло-изготовителя.

Кроме этого, частичное или полное введение растительного масла после первого охлаждения при производстве спредов, позволяет получить продукт с более мягкой текстурой, по сравнению с продуктом, где растительное масло добавляется в эмульсию перед началом производства.

Компании-производители спредов заинтересованы данным способом производства благодаря тому, что сочетание двух технологических процессов позволяет улучшить качественные характеристики спреда и улучшить стабильность продукта. Данное сочетание двух технологических процессов теперь возможно благодаря оборудованию фирмы Герстенберг Шредер.

Мы называем данный процесс "холодный процесс смешивания", так как в данном процессе пастообразное, не растопленное, сливочное масло смешивается с растительными жирами для того, чтобы получить спред.

Благодаря данному процессу производства сохраняется кристаллическая решетка сливочного масла, которое производится посредством масло-изготовителя, а спред получается с более мягкой текстурой благодаря добавлению растительного масла и интенсивному перемешиванию.

Процесс так же позволяет расширить список ингредиентов, которые могут быть использованы при производстве спрэдов (комбинированного масла), и соответственно расширить ассортимент производимой продукции.

Структура спредов:

При производстве спредов посредством масло-образователя, образуются жировые капли, которые являются неповрежденными, в отличие от продуктов, которые производятся посредством скребкового теплообменника, где не происходит образование жировых капель.

В масло-образователе кристаллизация происходит в жировых каплях и в непрерывной фазе. Кристаллы вне жировой капли образуют непрерывную кристаллическую решетку, в которой есть часть водяных капель (часто с кристаллами на поверхности раздела) и поврежденные жировые капли так же присутствуют.

Сетка сохраняет жидкое масло в качестве губки. В жировой капле, кристаллы ориентируют себя на внутреннюю часть мембраны в концентрических слоях, что приводит к получению продукта с более гладкой структурой.

В основном, процесс кристаллизации в непрерывной фазе влияет на консистенцию конечного продукта. Это означает, что количество жировых кристаллов при определенной температуре, которая определяет жесткость продукта, не имеет значения, в то время как где проходит процесс кристаллизации имеет значение.

Когда получаются продукты одинакового качества и консистенции при применении двух процессов, т.е. процесса масло-образователя и скребкового теплообменника Комбинатора или Префектора, то продукты, которые производятся посредством масло-образователя имеют больше твердых веществ при заданной температуры, чем продукты изготовленные посредством скребкового теплообменника.

Очевидно, что продукты произведенные посредством Комбинатора или Перфектора имеют более лучшую непрерывную кристаллическую сетку жировых кристаллов. Спреды произведенные посредством маслоборазователя имеют разрывную структуру, содержащую жировые капли, которые не взаимодействуют с оставшейся частью матрицы или только ограниченно.

Качественные характеристики спредов:

Качественные характеристики спредов, изготовленных посредством "холодного процесса смешивания" такие же, как и качественные показатели спредов произведенных посредством масло-образователя или скребкового теплообменника.

Это включает в себя однородную консистенцию, отличные характеристики намазывания, вкус сливочного масла и хорошие вкусовые ощущения во рту.

Консистенция и характеристики продуктов с содержанием сливочного масла могут быть улучшены посредством добавления растительного масла и добавлением других функциональных ингредиентов в жировую и водную фазы.

Кроме этого, технология производства спредов посредством скребкового теплообменника позволяет производить спреду с низким содержанием жира, что не возможно при использовании традиционной технологии производства сливочного масла.

Тем не менее, низкожирные спреды по своим качественным показателям немного отличаются от спредов 80% жирности с точки зрения вкуса, консистенции и стабильности, однако спреды изготовленные посредством "холодного процесса смешивания" показывают отличные результаты по сравнению с продуктами произведенными с помощью масло-образователя.

При производстве спредов с низким содержанием жира необходимо удержать баланс между стабильностью и вкусовыми характеристиками, что в значительной степени зависит от рецептуры и метода производства.

Наиболее важным фактором, который следует учитывать, являются: состав жировой смеси, тип эмульгатора, состав водной фазы, стабильность предварительной эмульсии (в емкости эмульсии), кристаллизация эмульсии и механическая нагрузка. Кроме этого, условия хранения являются важными и низкая температура хранения.

## 3) Классификация и ассортимент спредов

Согласно ГОСТ Р 52100-2003, "Спреды и смеси топленые. Общие технические условия", спреды делятся на три подвида:

**сливочно-растительные** содержат более 50% молочного жира (наиболее близок к натуральному сливочному маслу)

**растительно-сливочные** содержат от 15 до 49% молочного жира

**растительно-жировые** не содержат молочного жира (практически чистый маргарин)

**В зависимости от жирности продукта** спреды подразделяются на:

**Высокожирные спреды** с массовой долей жира от 70% до 95%

**Среднежирные спреды** с массовой долей жира от 50% до 69,9%

**Низкожирные спреды** с массовой долей жира от 39% до 49,9%

Наиболее распространенные товарные марки:

"**Преображенское"** - спред растительно-сливочный;

"**Крестьянское застолье"** - растительно-сливочный спред;

"**Кремлевское" и "Крестьянское" -** спред растительно-сливочный;

"**Застолье ветлужское" и "Ветлужское"** - спред сливочно-растительный;

"**Шоколадное" -** спред;

"**Легкое" -** среднежирный спред растительно-сливочный;

"**Старокрестьянское" -** спред растительно-сливочный;

"**Кулебакское" -** высокожирный спред растительно-сливочный;

"**Славянское"** - спред сливочно-растительный, 82% жирности;

"**Старославянское"** - спред сливочное" растительно-сливочный, 72% жирности;

"**Кремлевское"** - спред растительно-сливочный высокожирный, 72,5% жирности;

"**Деревенское мягкое"** - спред растительно-жировой, 60% жирности.

**4) Экспертиза качества спредов.**

Спреды - самостоятельный особый вид продуктов питания, что зафиксировано в утвержденном в 2003 году ГОСТе Р 52100-2003 "Спреды и смеси топленые. Общие технические условия".

Спред должен обладать сливочным, сладкосливочным или кислосливочным вкусом и запахом. При использовании вкусовых добавок спрэд может иметь соответствующий привкус.

Спред должен иметь пластичную, мягкую или плотную однородную консистенцию.

Поверхность среза должна быть блестящая или слабоблестящая, сухая на вид. Цвет спреда может быть от белого до светло-желтого, однородный по всей массе или обусловленный внесенными пищевыми добавками.

**Для изготовления спредов не допускается использование следующих антиокислителей:** бутилокситолуола Е 321, бутилоксианизола Е 320, третбутилгидрохинона Е-319, галлатов - Е-310 пропилгаллат, Е-311 октилгаллат, Е-312 додецилгаллат, Е-313 этилгаллат.

**Результаты экспертизы спредов:**

Спреды - один из фальсифицируемых товаров на российском рынке продуктов питания. К сожалению, некоторые производители нарушают не только технические условия производства спрэдов, но и ГОСТ Р 51074-2003 "Продукты пищевые.

Информация для потребителя. Общие требования", который защищает потребителей от недостоверной информации о товаре.

Результаты независимой экспертизы спредов, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей "Общественной контроль", выявили ряд нарушений в составе и маркировке некоторых образцов спрэдов отечественных производителей продуктов питания.

**Образцы спредов, соответствующие нормативным документам:**

Спред "Славянское" сливочно-растительный, 82% жирности, производитель ЗАО "Росэкспопром", СПб.

Спред "Старославянское сливочное" растительно-сливочный, 72% жирности, производитель ООО "Пальмира", СПб (ООО "Алкор").

Спред "Кремлевское" растительно-сливочный высокожирный, 72,5% жирности, производитель ОАО "Нижегородский масло-жировой комбинат", г. Нижний Новгород.

Спред "Деревенское мягкое" растительно-жировой, 60% жирности, производитель ОАО "Ивановский маргариновый завод", г. Иваново.

**Образцы спредов, имеющие отклонения от нормативных документов:**

Растительно - жировой средне-жирный спред 60% жирности "Бабушкино", производитель ООО "Русский промышленник", Россия, Лен. обл., г. Сланцы - перекисное число в жире, выделенном из продукта, составляет 13,1±6,9 вместо 10,0.

Спред "Русские традиции" сливочно-растительный, 82% жирности, производитель ООО "Версия", СПб - массовая доля общего жира фактически составляет 78,1±1,0% вместо 82%, указанных на этикетке; массовая доля молочного жира составляет всего 18,5±3,7 вместо необходимых 50% - 90%.

Спред "Шоколадное" растительно-сливочный, 62% жирности, производитель ООО "Дедовичский молочный завод", Псковская обл., п. Дедовичи - жировая основа образца содержит смесь масел и жиров, содержание молочного жира фактически менее 1,5%.

Cпред сливочно-растительный высокожирный "Славпродукт Крестьянский", 72,5% жирности, производитель ООО "ВладКонтинент", г. Владимир - наличие постороннего привкуса, массовая доля общегожира фактически составляет 77, 20±1,0% вместо указанной 72,5%; в жировой основе образца молочный жир не обнаружен.

Независимая экспертиза проведена на основании ст.45 закона "О защите прав потребителей", ее результаты распространяются исключительно на образцы, подвергнутые испытаниям, а не на всю аналогичную продукцию указанных выше предприятий-изготовителей.

## 5) Хранение и транспортировка спредов

Спреды фасуют: в виде брусков, завернутых в пергамент, фольгу каптированную, массой нетто от 200 до 500 г; в стаканчики и коробки из полимерных материалов, массой нетто от 100 до 500 г.

Фасованные спреды упаковывают в ящики дощатые, фанерные, картонные, из гофрированного картона.

Не допускается хранение спредов вместе с продуктами, обладающими резким специфическим запахом. (из п.8.5. Гост Р 52100-2003).

Сроки годности спредов устанавливает изготовитель в зависимости от температуры хранения, наличия потребительской упаковки, вида упаковочного материала, рецептурного состава. (из п.8.7. Гост Р 52100-2003). При температуре от 0 до +4 спреды хранятся 180 суток, при температуре от +4 до +10 - 120 суток.

## Список литературы

1. Шевченко В. В.; "Товароведение и экспертиза потребительских товаров"; СПб.: ИНФРА, 2001.
2. Интернет-сайт http://www.goodsmatrix.ru/useful-information/562.html (сайт о показателях качества спредов)
3. Интернет-сайт http://www.nashidengi.ru/issues/2059/nesovsemmaslo/ (сайт о различиях между маргарином и спредами)
4. Интернет-сайт http://ru. wikipedia.org/wiki/Спреды.
5. ГОСТ Р 52100-2003 "Спреды и смеси топленые. Общие технические условия".